50 de prăjituri sănătoase pentru copilul tău

o carte de bucate oferita de

gustos.ro

Cuprins

Prajitura cu banane si ciocolata....4
Prajitura cu gem de prune....5
Prajitura cu foi fragede si mere....6
Prajitura cu martipan si prune....7
Prajitura frageda cu mere si dovleac....8
Prajitura Alba ca zapada cu crema de lamaie....9
Prajitura cu prune, nuci si aroma de lamaie....10
Prajitura cu branza de vaci si nuca de cocos....11
Bounty raw vegan....12
Prajitura cu mere si frisca....13
Prajitura negresa....14
Prajitura cu foi napolitane....15
Ciocolata de casa cu nuca prajita....16
Mini-tarte cu fructe....17
Ciocolata de casa cu fulgi de orez brun....18
Eclere cu crema de vanilie....19
Prajitura cu fistic si dulce de leche....20
Prajitura rapida cu dovleac si nuci....22
Prajitura cu nuca....23
Prajitura Greta Garbo....25
Prajitura cu visine....26
Prajitura Noaptea venetiana....27
Ciocolata de casa (raw vegan)....28
Prajitura lamaita....29
Prajitura cu foi napolitana si crema caramel....30
Prajitura cu mere....31
Prajitura cu iaurt si piersici....32
Prajitura cu nectarine....33
Prajitura Mimoza....34
Prajitura cu morcov....35
Prajitura Desteapta....36
Prajitura cu malai si stafide....37
Prajitura cu ciocolata si nuca (Snickers)....38
Prajitura cremoasa cu branza dulce....39
Prajitura marmorata cu ricotta, portocale si fulgi de ciocolata....40
Prajitura rasturnata cu portocale caramelizate....41
Prajitura cu ciocolata si nuci "Spargatorul de nuci"....42
Prajitura cu mere si aluat de branza....43
Prajitura cu lamaie si mac....44
Prajitura marmorata cu prune....45
Prajitura cu foi de napolitana si nuca....46
Prajitura Lamaita....47
Prajitura cu cirese si migdale....49
Ciocolata de casa....50
Tartă cu mere....51
Prajitura cu capsuni....52

Ciocolata raw.....53
Tort de caise fara foc, cu glazura de ciocolata.....54
Tort de ciocolata si menta.....55
Tarte cu ricotta si smochine.....56

Prajitura cu banane si ciocolata

Ingrediente:
Pentru blat:
3 banane medii (300 g fara coaja)
250 g zahar
250 g faina
1 praf de sare
2 linguri cu varf cacao neagra
1 plic praf de copt
2 oua mari (marimea L)
150 ml apa calda
120 ml lapte
100 ml ulei
1 lingurita extract de vanilie
Pentru glazura:
200 g ciocolata
100 g smantana pentru frisca lichida
15 g unt

Mod de preparare:
Intr-un castron mare amestecam ingredientele solide: faina, un praf de sare, cacao, praf de copt, zahar. In alt castron amestecam ouale batute, bananele facute piure, apa, lapte, ulei, si extractul de vanilie. Turnam ingredientele lichide peste cele uscate si le amestecam pana se omogenizeaza compozitia. Aluatul va avea o consistenta destul de lichida. Turnam aluatul in tava tapetata cu hartie de copt si coacem in jur de 45 minute in cuptorul preancalzit la 180 grade C.
Cat timp se coace prajitura noi pregatim crema: topim ciocolata la baine-marie, apoi o amestecam cu frisca lichida si unt. Lasam crema sa se raceasca. Dupa 45 minute de coacere facem proba cu scobitoarea, pentru ca este posibil ca aragazul, desi setat la aceasta temperatura, sa nu coaca la fel. Scoatem prajitura din cuptor daca a trecut testul cu scobitoarea si o lasam sa se raceasca pe un gratar. Cand este complet rece o acoperim cu crema ganache. Putem sa o decoram cu fulgi de ciocolata, cicolata rasa, sau o lasam asa cum este…Eu am lasat-o la rece cateva ore bune (la 40-41 grade C nu era tocmai bine sa stea in bucatarie) si a fost senzationala!
Autor: divainbucatarie.ro

Prajitura cu gem de prune

Ingrediente pentru o tava de 38cm x 25cm:
Aluat:
250 gr unt
250 gr zahar
5 galbenusuri
1 ou intreg
aprox. 400 gr faina
Umplutura:
350 gr gem de prune
200 gr zahar
5 albusuri
100 gr nuci pisate
50 gr migdale
o lingurita otet

Mod de preparare:
Se amesteca toate ingredientele si se obtine un aluat potrivit de tare, nelipicios, manevrabil. Se intinde cu facaletul in tava tapetata cu hartie de copt.

Peste el, cu ajutorul unui cutit de masa sau cu o spatula, se intinde gemul.

Albusurile se bat spuma ca pentru bezea, se adauga zaharul, otetul, nucile si migdalele pisate. Se toarna cu grija peste prajitura si se intinde uniform.

Se pune la cuptorul preincalzit la 180 de grade, pe un rand mai degraba jos, la foc potrivit (170-180 de grade, mai mult de jos) cu atentie sa nu se rumeneasca prea tare, pentru 40-45 min. Pofta buna!

Autor: Dulceata de trandafiri

Prajitura cu foi fragede si mere

Ingrediente pentru 4 foi :
8 linguri zahar
8 linguri ulei
8 linguri lapte(sau chiar apa)
2 oua
1 lingurita amoniac stins in zeama de lamaie sau otet
30 linguri de faina(aprox.)
un strop de sare
Ingrediente pentru umplutura:
1 si 1/2 kg mere
1 lingurita scortisoara
2 plicuri zahar vanilat
100 g zahar

Mod de preparare:
Foile:
Mixam zaharul cu ouale pana se formeaza crema.apoi adaugam, pe rand, celelalte ingrediente si obtinem o coca moale pe care o impartim in 4 parti. Coacem foile pe fundul tavii (22/30 cm) unse cu putin ulei. Foile se intind usor si se coc foarte repede,pana prind putina culoare pe margini.
Umplutura:
Spalam merele, le curatam de samburi (eu le-am lasat cu coaja)si le dam pe razatoarea mare.
Punem merele razuite intr-o cratita impreuna cu scortisoara si zaharul.Lasam pe foc mic si amestecam pana se calesc usor si raman cu foarte putina zeama.
Cand s-a racit repartizam compozitia de mere intre foi. Acoperim prajitura cu folie alimentara si o lasam pana a doua zi cand va fi frageda si o putem portiona. Pudram cu zahar farin si servim.
Autor: Adina

Prajitura cu martipan si prune

Ingrediente:
100 g martipan
120 g unt
175 g zahar
1 praf de sare
3 oua (M)
150 g iaurt tare (grecesc)
50 nuci macinate fin
250 g faina
1 lingurita praf de copt
2-3 picaturi esenta portocale
500 g prune (fara samburi)
2-3 linguri zahar pudra
1/2 lingurita praf scortisoara

Mod de preparare:
Amestecam martipanul cu untul si zaharul usor cu un mixer. Cand se omogenizeaza compozitia adaugam ouale unul cate unul.Incorporam pe rand iaurtul, nucile si faina amestecata cu un praf de sare si praful de copt, amestecand bine dupa fiecare ingredient in parte.

Turnam aluatul intr-o tava tapetata cu diametrul de 26 cm. Prunele spalate si uscate le taiem in sferturi, iar feliile le aranjam peste aluat. Coacem prajitura timp de 45 minute in cuptorul preancalzit la 180 grade C.

Acum gata, avem timp si pentru citit o carte cat se coace prajitura… Dupa 45 de minte facem proba cu scobitoarea. Daca este coapta o scoatem pe un gratar sa se raceasca si o pudram asa fierbinte, cu zaharul pudra amestecat cu putina scortisoara. **Autor:** Divainbucatarie.ro

Prajitura frageda cu mere si dovleac

Ingrediente:
Pentru aluat:
400 gr faina
250 gr margarina sau unt
2 oua
3 linguri zahar
un varf cutit praf de copt
un varf cutit bicarbonat
esenta de vanilie
un praf de sare
Pentru umplutura:
500 gr mere (curatate date pe razatoarea mare si calite in prealabil impreuna cu cateva linguri de zahar dupa gustul fiecaruia)
300 gr dovleac (curatat dat pe razatoarea mare si calit la fel ca si marul)
esenta de vanilie

Mod de preparare:
Facem un aluat fraged din ingredientele enumerate mai sus. Daca credeti ca este prea moale aluatul rezultat mai puneti una sau doua linguri de faina. Il framantam bine dar nu prea mult ca se inmoaie. Il punem intr-o folie si il tinem la frigider cel putin o ora.
Tapetam cu hartie de copt o tava de dimensiuni aproximative 30x20 cm. Impartim aluatul exact in doua. Presaram putina faina pe masa de lucru si intindem cu sucitorul aluatul astfel incat sa ajunga cam de dimensiunea tavii. Atentie! Aluatul este foarte fraged si se poate rupe! Punem prima foaie in tava si mai intindem incet cu mainile pana se acopera toata tava. De obicei, colturile sunt cele care nu se acopera.
Punem peste prima foaie compozitia de mar cu dovleac, pe care am amestecat-o in prealabil si in care am pus esenta de vanilie. Nivelam compozitia cu lingura si deasupra adaugam cea de-a doua foaie pe care o intindem la fel ca pe prima. Dam tava la cuptorul preincalzit timp de 50 de minute, la foc potrivit. Scoatem si lasam sa se raceasca cateva ore. Daca doriti, puteti pudra cu zahar pudra.
Autor: Licuta Marin

Prajitura Alba ca zapada cu crema de lamaie

Ingredinte 3 foi:
3 ouă
7 linguri lapte
7 linguri zahăr
7 linguri ulei
o linguriță amoniac stins (în puțină zeamă de lămâie)
făină cât cuprinde (33 linguri)
coaja de la o lămâie
1 linguriță zahăr vanilat
Ingrediente cremă:
un litru lapte
8 linguri făină
7 linguri zahăr
2 plicuri zahăr vanilat
un pachet unt (200 gr)
zeama de la două lămâi
coaja de la o lămâie (opțional)

Mod de preparare:
Mixam ouale cu ambele tipuri de zahar, apoi adaugam si restul ingredientelor. Framantam si formam o bila din aluat pe care o lasam la rece 30 minute. Impartim coca in 3 parti egale. Scoatem aluatul si intindem fiecare foaie pe o suprafata infainata. Coacem fiecare foaie in cuptorul preincalzit pentru cca 15 minute, la foc potrivit.
Crema: Dizolvam faina intr-o cana de lapte, restul il punem la fiert cu zaharul. Cand laptele incepe sa fiarba turnam amestecul (lapte + faina). Amestecam continuu la foc mic cca 20 de minute si apoi lasam crema la racit.
Cand compozitia este rece adaugam putin cate putin untul apoi zeama de lamaie. Umplem foile cu crema (foaie, crema, foaie, crema, foaie) si lasam prajitura cateva ore (10-12)la rece pana se inmoaie foile. Pe ultima foaie punem hartie de copt si asezam un fund de lemn mai greu sau 2,3 carti - trebuie pus deasupra ceva care sa preseze, deci puteti pune ce aveti la indemana. Taiem prajitura dupa ce a stat la rece si pudram cu zahar pudra sau brun. **Autor:** Sisters Kitchen

Prajitura cu prune, nuci si aroma de lamaie

Ingrediente;
100 gr unt
50 gr caimac
2 oua
125 gr zahar
150 gr faina
50 ml lapte
1 lgta sare
1 lgta bicarbonat de sodiu
1 lgta esenta lamaie (nu am avut naturala)
1 lgta esenta vanilie (preferabil naturala)
300 gr prune
50 gr nuci

Mod de preparare: Stiu ca v-ati mirat vazand pe lista de ingrediente caimacul (spuma laptelui dupa fierbere), dar va spun eu ca asa bine inlocuieste untul, ca abia se simte diferenta. Ingredientele sa le aveti la temperatura camerei, am mai zis asta, e un lucru esential pentru o buna reusita a retetei.Prunele le spalam, le curatam de samburi si le taiem in sferturi. Faina o cernem impreuna cu sarea si bicarbonatul intr-un vas separat. Nucile la maruntim putin cu cutitul.Untul moale il mixam bine cu zaharul, adaugand treptat si caimacul, pana obtinem o crema. Adaugam si ouale, unul cate unul si mixam bine dupa fiecare adaugare. Adaugam jumatate din cantitatea de faina, mixand bine ca sa nu ramana cocoloase in compozitie. Turnam incet laptele mixand continuu, dupa care adaugam si cealalta jumatate de faina. La sfarsit vine momentul pentru esente, cea de vanilie si cea de lamaie. usor fructele si nucile in compozitie, amestecand cu miscari de sus in jos. Pregatim o tava rotunda de 21-23cm diametru, o tapetam cu hartie de copt si turnam compozitia de prajitura. Cuptorul trebuie preincalzit la 170de grade, cand este incins punem tava cu prajitura pe treapta a 3-a de sus in jos a cuptorului, si o coacem pentru o ora. Cand e gata, oprim focul si o mai lasam 5 minute in cuptor. O scoatem apoi din cuptor, dar o lasam in tava pana la racirea completa, dupa care putem sa o mutam pe un platou, o decoram cu zahar pudra si coaja rasa de lamaie. **Autor:** Poliana

Prajitura cu branza de vaci si nuca de cocos

Ingrediente

Pentru blat cacao:
2 oua
10 linguri lapte
15 linguri faina
15 linguri zahar
15 linguri ulei
1 lingura cu varf pudra de cacao neagra
1 plic praf de copt
1 praf de sare
1 lingurita coaja rasa de portocala
Pentru stratul de branza si nuca de cocos:
300 g branza de vaci
2 oua
75 g nuca de cocos
3 linguri smantana
120 g zahar
1/2 lingurita esenta de vanilie

Mod de preparare

Intr-un bol batem ouale impreuna cu laptele,apoi adaugam uleiul. Separat amestecam faina cu un praf de sare, zahar, praf de copt si cacao.

Punem ingredientele solide peste cele lichide si amestecam pana se omogenizeaza.Adaugam coaja de portocala si amestecam bine, apoi punem compozitia intr-o tava tapetata cu hartie de copt.Pregatim stratul de branza amestecand toate ingredientele pana obtinem o compozitie omogena. Punem crema de branza cu nuca de cocos peste blatul de cacao.

Coacem prajitura in cuptorul preincalzit la 180grade C timp de 50 minute sau pana trece testul scobitorii.O lasam sa se raceasca pe un gratar, apoi pudram cu zahar si servim. Eu nu am mai pus pentru ca mi se pare suficient de dulce.Sa aveti pofta!
Autor: Divainbucatarie.ro

Bounty raw vegan

Ingrediente:
- 300 gr nuca de cocos proaspata (aprox. 2 nuci de marime medie)
- 100 gr caju crud
- 1/2 cana apa
- 50 gr ulei de cocos (presat la rece)
- 100 gr miere
- 30 gr fulgi cocos uscati

Invelis de ciocolata
- 1/2 cana unt de cacao topit
- 4 Lg miere (sau dupa gust)
- 5-6 Lg cacao (sau dupa gust)

Mod de preparare:
Am ales sa folosesc nuca de cocos proaspata, in loc de fulgi, pentru textura, aroma si beneficiile pe care le are asupra sanatatii. Nuca de cocos se desface si se curata de coaja subtire si maro, spalati cu apa calduta si apoi dati pe o razatoare cat mai fina. Apoi in blender (sau cu mana) puneti caju (pe care inainte il puteti lasa la inmuiat in apa timp de o ora) impreuna cu 1/2 cana apa. Procesati pana obtineti o crema fina si consistenta. Transferati crema in robotul cu lama S si adaugati si restul ingredientelor:fulgii de cocos razuiti, uleiul de cocos, mierea, fulgii de cocos uscati. Amestecati pana totul este bine omogenizat. Acum luati din compozitie si formati cu atentie batoane de dimensiunea dorita. Compozitia este destul de moale si nu foarte lipicioasa. Eu am ales sa le pun in forme de silicon si apoi am bagat in congelator timp de aprox 2-3 ore.
Dupa ce le-ati lasat sa stea la congelator macar 2 ore, puteti pregati crema de ciocolata. ce trebuie sa faceti este sa topiti untul de cacao pe baie de aburi, il puneti intr-un bol, adaugati mierea si cacao si amestecati cu ajutorul unui tel pana totul este bine omogenizat. Lasati crema sa stea 4-5 minute la temperatura camerei pentru a se intari un pic, apoi scoateti batoanele din congelator si inveliti-le bine in ciocolata.
Lasati-le in congelator 30-40 min, apoi pot fi consumate sau puse in frigider, pentru a nu ingheta crema de cocos din interior.
Autor: Delicii Sanatoase

Prajitura cu mere si frisca

Ingrediente:
- 5 oua
- 100 ml ulei
- 100 ml lapte
- 2 cani faina
- 2 cani zahar
- scortisoara
- 5-6 mere
- 1 plic zahar vanilat
- 1 plic praf de copt
- 200 ml frisca lichida

Mod de preparare:
Se separa galbenusurile de albusuri. Galbenusurile se bat foarte bine cu 1,5 cani de zahar, uleiul si laptele. Dupa ce se dizolva zaharul se aduga faina, praful de copt si albusurile batute spuma cu un praf de sare. amesteca pana se omogenizeaza si dupa aceea se toarna compozitia intr o tava cu margini inalte unsa cu ulei. Se incinge cuptorul. Se baga tava. In acest timp se curata merele de coaja, se rad si se calesc cu putin ulei, scortisoara si jumatatea cana de zahar ramasa. Cand aluatul s-a inchegat si este aproape gata, se aseaza uniform merele si se mai lasa la cuptor 5-10 minute. Se pregateste frisca, ce se va pune peste prajitura dupa ce s-a racit. Se decoreaza cu ciocolata rasa.
Autor: Adriana K.D.

Prajitura negresa

Ingrediente:
150 gr ciocolata amaruie
100 gr unt
200 gr zahar
2 oua
250 ml lapte
250 ml frisca lichida
280 gr faina
1 plic praf de copt
pentru grazura
50 gr unt
100 gr ciocolata amaruie
50 ml frisca lichida

Mod de preparare:
Bateti untul moale, la temperatura camerei cu zaharul pana ce isi dubleaza volumul si devine spumos. Topiti ciocolata si incorporati-o in crema de unt. Mixati apoi adaugand treptat ouale, unul cate unul, mixand bine de fiecare data.

Incorporati apoi frisca lichida si laptele si treptat faina amestecata in prealabil cu praful de copt. Tapetati o tava de copt 25x35 turnati compozitia si dati la cuptor (incalzit inainte) la foc mediu-potrivit 35 spre 40 minute si dupa ce faceti testul scobitorii , scoateti tava si lasati prajitura la racit pe un gratar metalic.

Cand e rece puneti deasupra glazura facuta din unt, ciocolata si frisca , topite toate si omogenizate bine, racite la temperatura camerei. Dati prajitura la rece, putin :P si apoi decorati dupa putinta si taiati dupa voinţa.
Autor: Alice Albinutza

Prajitura cu foi napolitane

Ingrediente:
4 foi mari de napolitane
Pentru crema:
400 g nuca
200 g zahar
5 oua
250 g unt
1 lingurita esenta de rom
Pentru caramel:
300 g zahar

Mod de preparare:
Tocam nuca, dar nu foarte fin. Caramelizam zaharul, apoi adaugam pe rand untul, zaharul si nucile, amestecand dupa fiecare in parte pana se omogenizeaza. Mentinem vasul la foc mic in tot acest timp.La safrsit adaugam treptat ouale batute si amestecam pana se ingroasa compozitia, apoi luam de pe foc. In acest moment adaugam esenta de rom si amestecam bine.

O turnam cat este calda peste o foaie de napolitana. O acoperim cu alta foaie si repetam operatiunea pana terminam crema si foile. Peste acestea punem o greutate astfel incat sa fie presiune si sa se lipeasca bine intre ele.
Lasam prajitura peste noapte cu greutatea, apoi putem sa le taiem cuburi si servim.
Autor: Divainbucatarie.ro

Ciocolata de casa cu nuca prajita

Ingrediente:
350 gr. zahar tos
100 ml apa
100 gr. unt
250 gr. lapte praf
40 gr. cacao pudra (eu am folosit cu 10-12 % grasime)
1 fiola esenta vanilie
miezul de la 6 nuci (puteti pune alune nesarate prajite stafide)

Mod de preparare:
Este foarte important sa ne pregatim totul inainte de a incepe prepararea. Asadar, punem zaharul si apa intr-o cratita de inox. Cernem laptele praf si il punem intr-un castronel. In alt vas cernem cacao, pregatim cele 100 gr de unt pe o farfuriuta, prajim miezul de nuca si il rupem in bucati potrivite.
Pregatim o tava (a mea a avut 24x24 cm, o ungem cu putin ulei si punem in ea folie alimentara.

Acum putem sa asezam pe flacara cratita cu zahar si apa, amestecam cu telul, iar cand s-a dizolvat zaharul si incepe sa fiarba, dam focul mic si lasam 5 minute (NU mai mult, NU mai putin!!) amestecand continuu.

Dupa cele 5 minute, luam cratita de pe foc, adaugam untul si amestecam pana se dizolva complet. Adaugam laptele praf cernut, amestecam cu telul ca sa nu ramana cocoloase, apoi adaugam si cacao cernuta si esenta. Cand totul s-a omogenizat, turnam compozitia in tava deja pregatita, adaugam deasupra bucatile de nuca prajita, lasam sa se raceasca si bagam totul la frigider pentru 3-4 ore.

Rasturnam ciocolata pe un tocator, portionam si papam. In loc de nuca prajita puteti adauga stafide hidratate in rom sau bucati de migdale prajite usor.
Autor: Patricia Iordache

Mini-tarte cu fructe

Ingrediente:
pentru aluat
100 gr unt
180-200 gr. faina (vezi cata intra)
50 gr. zahar
1 ou
1/6 lingurita cu sare
1/2 plic praf de copt (optional)
pentru crema de vanilie si decor
1 plic budinca de vanilie
2 linguri cu zahar
400 ml. lapte
1 kiwi
felii de piersici din compot
bucatele de ananas din compot

Mod de preparare:
Preparam aluatul: Se amesteca untul, zaharul, sarea, oul batut si se incorporeaza faina. Invelim aluatul in folie alimentara si il bagam la congelator pentru 20-30 minute (nu mai mult). Scoatem aluatul de la congelator si il impartim in 12-15 bilute egale (depinde de masura formelor - eu am folosit forme cu diametru mic). Ungem formele cu unt, si asezam cat mai uniform aluatul in ele (lucram cu mainile).
Intepam aluatul cu o furculita din loc in loc pentru a nu se umfla si bagam formele asezate pe o tava, la cuptorul incins la 180 grade pana capata o culoare aurie. Se lasa la racit.
Preparam crema (budinca): Se prepara dupa instructiunile aflate pe spatele plicului de budinca, avand mare grija sa nu se lipeasca sau sa faca cocoloase. Umplem cosuletele cu crema (budinca) si ornam cu fructe (kiwi, ananas, piersici din compot etc). Important!! La umplerea minitartelor folosim budinca rece, ajutandu-ne de un posh cu varf stelat sau...daca suntem nerabdatori, le putem umple folosind o lingurita.
Autor: Patricia Iordache

Ciocolata de casa cu fulgi de orez brun

Ingrediente:
1kg zahar
250ml apa
1 lingura esenta rom
½ lingurita praf de portocala
250 g unt + putin pentru uns tava
500g lapte praf
100g cacao
100g fulgi din orez brun expandat

Mod de preparare:
Separat intr-un bol incapator, amestecam foarte bine, laptele praf cu cacaoa si la final cu fulgii. Ungem o tava sau forma cu margarina si o lasam la o parte.
Punem apa impreuna cu esentele si zaharul, intr-o craticioara, la foc mic, cam 10-15', pana se topeste zaharul si siropul da cateva clocote. Intre timp, taiem cubul de unt in bucatele si le adaugam in siropul de zahar. Amestecam si lasam pe foc sa fiarba incet,5-7' pana se topeste toata margarina. Luam cratita de pe foc si asa fierbinte, turnam siropul, peste amestecul din bol si omogenizam totul rapid si foarte bine, dupa care rasturnam continutul in tava unsa. Punem la rece pentru 3-4h, pana se intareste,(cel mai sigur, de seara pana dimineata, ca mine) apoi portionam ciocolata si servim.
Autor: Lia Maria

Eclere cu crema de vanilie

Ingrediente:
Ingrediente pentru eclere
-300 ml apa
-150 ml ulei
-1 cana faina
-5 oua
Ingrediente pentru crema:
-600 ml lapte
-½ pastaie de vanilie
-200 gr zahar
-100 gr faina
-3 oua

Mod de preparare:
Intr-o oala mai mare punem apa impreuna cu uleiul la fiert. Cand incepe sa clocoteasca, luam de pe foc, adaugam faina si amestecam repede. Lasam deoparte sa se raceasca, amestecand din cand in cand. Cand s-a racit complet adaugam rand pe rand ouale, amestecand dupa fiecare cu o lingura de lemn pana cand ouale sunt bine incorporate.

Din aluatul astfel obtinut luam cu o lingura cate o biluta si le asezam in tava tapetata cu hartie de copt. Dam la cuptorul preincalzit circa 30-35 minute.
Intre timp pregatim crema de vanilie.
Punem pe foc jumatate din lapte (300ml) si adaugam miezul din pastaia de vanilie impreuna cu pastaia.
Separam ouale si adaugam galbenusurile in cealalta jumatate de lapte, deasemenea adaugam si jumatate din zahar (100 gr) si faina. Frecam bine cu mixerul si trecem prin sita in laptele de pe foc. Amestecam continuu cu o lingura de lemn pana se ingroasa. Albusurile le batem spuma tare cu zaharul ramas (100 gr) si incorporam usor in crema calda.
Dupa ce s-au copt eclerele, le lasam sa se raceasca, apoi le taiem capacelele, dar nu de tot si le umplem cu crema de vanilie.
La final le glazuram cu ciocolata topita sau le pudram cu zahar praf.

Prajitura cu fistic si dulce de leche

Ingrediente:

Blat
3 albusuri - 90 gr
160 gr lapte
1 lingurita extract de vanilie
100 gr fistic macinat
100 gr faina
5 gr praf de copt
1 lingurita pudra de matcha
100 gr unt
140 gr zahar
Crema
300 gr lapte condensat
300 gr crema de branza
4 gr gelatina
2-3 linguri apa rece
250 ml smantana pt frisca
1 lingurita zahar vanilat
Ganache de ciocolata si caramel
50 gr dulce de leche
50 gr ciocolata neagra
50 gr smantana pt frisca

Mod de preparare:

Albusurile (la temperatura camerei) le amestecam cu 3 linguri lapte si extractul de vanilie. Le batem usor cu furculita. Faina o amestecam cu celelalte ingrediente uscate: fisticul macinat marunt, praful de copt, pudra matcha si zaharul. Mixam cu mixerul la viteza mica timp de jumatate de minut. Incepem sa adaugam alternativ untul (moale) si laptele. Mixam timp de 1-2 minute apoi adaugam albusurile si mai mixam pana la omogenizarea completa (nu mai mult de 2 minute). Preincalzim cuptorul la 180 de grade si tapetam o tava de dimensiuni 24/24cm cu hartie de copt. Turnam compozitia de blat in tava si coacem pentru 35-40 de minute. Dupa 35 de minute facem testul cu scobitoarea, daca nu iese curata mai lasam blatul inca 5 minute. Scoatem blatul la racit pe un gratar. Pentru crema e musai sa aveti lapte condensat. Se gaseste si in comert, dar se poate prepara si in casa (eu inca nu am facut asta). Asadar, dupa ce am rezolvat problema cu laptele condensat (cumparat sau facut acasa) pregatim o forma termorezistenta (nu foarte mare, un vas de yena ar fi ideal) Turnam laptele

condensat acolo, punem jumatate de lingurita de sare si amestecam. Acoperim vasul cu folie de aluminiu.
Preincalzim cuptorul la 220 de grade. Punem vasul de yena intr-o tava mai mare, turnam apa in tava astfel incat sa ajunga pana la jumatatea vasului de yena. Introducem vasul de yena cu tot cu tava la cuptor si lasam acolo pentru o ora si 15 minute. E suficient atat. Daca nu aveti incredere puteti sa mai verificati din cand in cand, dar atentie mare la aburi.
Daca scade prea mult apa din tava, puteti sa mai completati dar tot cu apa fierbinte.
Cand e gata dulcele de leche il scoatem din cuptor, il lasam la racit apoi il mixam bine pana cand devine cremos si omogen.
Punem gelatina la hidratat in 2-3 linguri de apa rece, o lasam asa 5 minute,
Mixam crema de branza si adaugam treptat dulce de leche. Pastram 50 de grame de dulce de leche pentru ganache. Vom obtine o crema delicioasa (nu va atingeti de ea, ca nu mai ramane nimic pentru prajitura). Gelatina o incalzim timp de 10-15 secunde la microunde apoi o amestecam in crema de branza.
Frisca o batem spuma tare cu o lingurita de zahar vanilat apoi incorporam usor crema de branza si dulce de leche cu miscari de jos in sus.
Punem 2/3 din crema peste blatul racit si dam la rece peste noapte. A doua zi portionam prajitura in bucati de dimensiunea dorita si turnam ganache-ul de ciocolata si caramel. Ganache-ul? Simplu de facut. Punem pe foc smantana pentru frisca. Cand e fierbinte adaugam ciocolata rupta bucatele si dulcele de leche, omogenizam apoi oprim focul. Turnam ganache-ul peste fiecare bucata de prajitura, apoi ornam cu crema ramasa.
Autor: Poliana

Prajitura rapida cu dovleac si nuci

Ingrediente:
Pentru aluat:
210 de grame de faina
1 praf sare
1/2 lingurita bicarbonat de sodiu
1 lingurita praf de copt
180 de grame de zahar
3 oua
270 g piure de dovleac
100 ml ulei
1 lingurita rasa scortisoara
1/2 lingurita nucsoara
1 lingura coaja rasa de portocala
100 de grame de nuci tocate
Pentru glazura:
100 g unt
100 g crema de branza
120 g de zahar pudra
nuci tocate
prajite

Mod de preparare:
Incalzim cuptorul la 180 grade C. Dovleacul ras il calim cu o lingurita ulei pana se moaie si se evapora din sucul pe care acesta il lasa. Pregatim o tava de copt de mica (23*23cm) Punem ingredientele uscate (faina,sare, praf de copt, bicarbonat, scortisoara, nucsoara) intr-un castron si le amestecam. Mixam albusurile spuma tare cu zaharul, apoi adaugam galbenusurile, uleiul, pireul de dovleac si coaja de portocale, amestecand dupa fiecare ingredient usor pentru a omogeniza compozitia.
Incorporam faina amestecata cu restul ingredientelor, iar la sfarsit adaugam nucile macinate. Turnam aluatul in tava si dam tava la cuptor pentru 40 minute. Facem testul cu scobitoarea pentru a verifica daca este coapta.
Cat timp se coace prajitura pregatim glazura amestecand untul la temperatura camerei cu zaharul, apoi cu crema de branza. Intindem glazura peste prajitura racita, si presarm nuci tocate. O taiem in cuburi si servim.
Autor: Divainbucatarie.ro

Prajitura cu nuca

Ingrediente:
Aluat
50 gr untura
100 gr unt
100 gr zahar
1 ou
3 linguri smantana
400 gr faina
1 lingura plina cacao
1 lingurita praf de copt
1 praf de sare
1 lingurita esenta de rom
Crema
dulceata de caise 300 gr
250 gr nuca
150 gr zahar
4 albusuri
Glazura
4 galbenusuri
150 gr zahar pudra
bombonele colorate (optional)

Mod de preparare:
Untura si untul sa fie la temperatura camerei, eventual putem sa le incalzim putin inainte de folosire, dar atentie sa nu le topim!
Mixam untul si untura cu zaharul pana devin spumoase, adaugam oul, esenta de rom si smantana apoi omogenizam. Faina o cernem impreuna cu sarea, praful de copt si cacaoa. Ingredientele uscate le adaugam treptat peste celelalte. Eu am renuntat la mixer si am amestecat cu mana, si a mers grozav de repede. Impartim aluatul obtinut in doua parti egale. Pregatim o tava de copt de dimensiuni 25/35cm, o tapetam cu unt si faina. Intindem o foaie de aluat si o punem in tava. Cealalta jumatate o dam la rece (noroc cu pontul de la Irina).
Nucile la macinam fin. Albusurile la batem spuma tare cu un praf de sare. Adaugam zaharul in ploaie, cate o lingura pe rand si mixam bine pana obtinem o bezea bine legata. Lasam mixerul deoparte si adaugam nucile, amestecand cu ajutorul unei spatule cu miscari de jos in sus. Peste foaia din tava intindem gemul de caise, se poate folosi si altfel de gem, dar eu l-am ales pe acesta fiind mai acrisor, si mai ales pentru ca imi place enorm in combinatia cu nuca. Peste gemul

de caise punem albusurile cu nuca.
Intindem foaia numarul doi. Aici a fost partea mai delicata, pentru ca desi am reusit sa intind foaia cat de cat bine, nu am reusit sa o distribui chiar uniform in tava...si au ramas unele mici goluri pe margine. Dar dupa ce am adaugat si glazura nici ca ai fi putut observa ceva in neregula :) Dam prajitura la copt pentru 45-50 de minute la foc mediu (180 grade).
Cu 15 minute inainte de a fi gata prajitura ne apucam de glazura. Mixam bine galbenusurile cu zaharul pudra pana isi tripleaza volumul. Eu am folosit mixerul manual, adica mana si telul, asa ca am asudat putin, dar rezultatul a fost cel asteptat - de retinut este ca se poate si asa.
Scoatem prajitura din cuptor si peste ea intindem uniform glazura, si pe cat posibil ar trebui sa executam rapid operatiunea asta pentru ca glazura se intareste repede, prajitura fiind calda. Cand este racita complet o portionam dupa preferinta si o putem orna cu orice avem la indemana. Eu am ales niste bombonele de zahar (nu sunt pietricele :P) si bucati de nuca.
Autor: Poliana

Prajitura Greta Garbo

Ingrediente:
1/2 kg de faina
200 g unt
2 oua intregi
250 g smanatana groasa
100 g zahar pudra
25 g drojdie proaspata
un varf de cutit de sare
coaja rasa de lamaie
Umplutura:
500 g marmelada fina (eu am pus gem de caise)
400 g nuci macinate
200 g zahar
Decor:
100 g de ciocolata cu lapte
o lingura de smanatana lichida sau frisca lichida
o lingurita de unt

Mod de preparare:
Am frecat drojdia cu zaharul pana s-a lichefiat.Am adaugat untul la temperatura camerei,cele doua oua,pe rand, si amestec bine cu mixerul.S-a turnat si smantana,coaja de lamaie si faina.Am amestecat putin mai usor si apoi am lasat aluatul la crescut cam 40 de minute.
Aluatul pufos l-am impartit in 4 parti egale si am intins 4 foi cu grosimea de o jumatate de cm, pe hartie de copt. Tava mea este de 40 cm pe28 cm. Fiecare foaie se intinde pe hartie de copt de aceeasi marime cu tava.Procedand asa,foaia se poate transporta usor in tava fara sa-si piarda forma. Se dezlipeste foaia de pe hartie dupa ce se asaza in tava. Se intinde destul de usor.
Nuca se amesteca cu zaharul vanilat si zaharul tos.Impartim in 3 parti egale. Am uns tava cu unt si am inceput sa montez prajitura punand o prima foaie peste care am intins o parte din gem ,am presarat din amestecul de nuca cu zahar si am continuat cu cealalta foaie,si tot asa pana la ultima care ramane curata. Lasam tava cu prajitura la cald timp de 30 de minute sa dospeasca si apoi o dam la cuptor preincalzit timp de o ora la foc potrivit. Glazura lucioasa se toarna peste prajitura rece si se pregateste la cuptorul cu microunde punandu-se toate ingredientele intr-un castronel si amestecand in ea, din 30 de secunde in 30 de secunde ,pana cand s-a format un sos gros. **Autor:** Adina

Prajitura cu visine

Ingrediente:
Aluat
5 oua
14 linguri zahar
10 linguri ulei
14 linguri lapte
16 linguri faina
1 praf de copt.
Pentru umplutura
500 g visine fara samburi (proaspete sau de la congelator) - le presaram cu zahar, le lasam putin (cat pregatim aluatul), apoi le stoarcem usor

Mod de preparare:
Batem ouale cu zaharul, amestecam treptat uleiul, apoi laptele, faina si praful de copt.
Punem jumatate din compozitie in tava tapetata cu hartie de copt si o dam la cuptorul incins pentru cca 20 minute, cat sa se coaca pe jumatate.
Scoatem tava din cuptor, adaugam visinele stoarse de zeama si turnam si cealalta parte de compozitie peste visine.

Dam din nou la cuptor pentru inca cca 30 minute. Facem proba cu scobitoarea pentru a verifica daca e coapta.Scoaatem prajitura din cuptor si o presaram cu zahar pudra cat mai este calda. Taiem prajitura cand s-a racit.
Autor: Eugenia Bogdan

Prajitura Noaptea venetiana

Ingrediente:
Blat alb:
6 albusuri
6 linguri zahar
100 g cocos ras
4-5 linguri faina
Blat negru:
4 oua (separate galbenusurile de albusuri)
4 linguri faina
4 linguri zahar
2 linguri cacao
1 pllc praf de copt
Crema:
6 galbenusuri
150 g zahar
5 linguri lapte
200 g unt
vanilie
Glazura:
100 g ciocolata
2-3 linguri lapte
50 g unt

Mod de preparare:
Blatul alb: Se bat albusurile spuma, se adauga zaharul, cocosul si faina si se amesteca usor, sa nu se sparga albusurile. Se unge si se tapeteaza o tava de 20x30 cu ulei si faina, se toarna aluatul.
Blatul negru: Se bat spuma albusurile cu zaharul, se adauga galbenusurile unul cate unul, apoi faina, care s-a amestecat in prealabil cu cacao si praful de copt. Se amesteca usor, sa nu se sparga albusurile. Se toarna cu atentie in tava peste aluatul cu cocos, sa nu se amestece. Se coace 25-30 minute la 180 C.
Crema: Galbenusurile, zaharul si laptele se amesteca la baine-marie pana se ingroase. Untul se amesteca, dupa care se adauga crema racita putin cate putin si se amesteca.
Crema se pune peste blat si se da totul la frigider o ora.
Glazura: Totul se amesteca, se topeste la microunde sau in bain-marie. Glazura se toarna peste prajitura, apoi totul se da inca o ora la frigider. **Autor:** Eugenia Pavlenco

Ciocolata de casa (raw vegan)

Ingrediente:
300 gr caju
200 gr curmale foarte moi
30 gr cacao
2 gr pudra de vanilie
1 vf cutit sare roz de Himalaya
20 gr unt de cacao topit

Mod de preparare:
Caju-ul se pune in robotul cu lama S si se proceseaza in jur de 10-15 minute pana cand devine o crema (practic unt). In acest timp va fi nevoie sa mai opriti robotul pentru a aduna compozitia de pe peretii robotului.
Dupa ce obtineti crema de caju adaugati curmalele moi, pe care e bine sa le maruntiti putin inainte si restul ingredientelor. Mai procesati pana toate sunt bine in corporate.
Puneti compozitia obtinuta in forma dorita si lasati cateva ore in frigider, iar daca nu aveti rabdare bagati in congelator pentru 20-30 min.
Este incredibil de buna, cremoasa, fina, aromata si satioasa.
Autor: Delicii sanatoase

Prajitura lamaita

Ingrediente:
Pentru blat
6 oua
6 linguri de zahar
4 linguri de faina
100ml ulei
1 praf de copt
Pentru crema
500g branza dulce
200g unt
150g zahar
1lingurita esenta de vanilie
Coaja rasa de la o lamiae
Pentru glazura
850 ml suc de portocale (8 portocale mari)
2 budinci vanilie
5 linguri zahar

Mod de preparare:
Pentru blat: separam albusurile de galbenusuri. Galbenusurile le frecam cu zaharul pana-si dubleaza volumul apoi adaugam uleiul putin cate putin amestecand in continuu. Punem faina amestecata cu praful de copt, omogenizam si lasam la o parte. Batem albusurile spuma tare si ajutandu-ne de o paleta, incorporam usor albusul in aluat. Pregatim o tava de 32/24cm, cu hartie de copt, golim aluatul, il nivelam si-l dam la cuptorul dinainte incalzit, pentru 25 de minute. Se lasa apoi la racit.
Pentru crema: Frecam untul cu zaharul, adaugam branza, esenta si coaja de lamaie si omogenizam. Peste blatul racit, intindem uniform crema de branza si dam prajitura la rece pentru cel putin 1h.
Pentru glazura: Din sucul obtinut de la 8 portocale mari, in care adaugam zaharul si prafurile de budinca, optinem glazura.
Se lasa putin la racit, apoi o intindem peste prajitura. O dam din nou la rece pentru maximum 2h, dupa care o portionam si o servim.
Autor: Lia Maria

Prajitura cu foi napolitana si crema caramel

Ingrediente:
un pachet de foi de napolitana
crema caramel: 200 gr nuca macinata
200 gr unt sau margarina
3 oua
400 gr zahar
1 lingurita esenta de rom

Mod de preparare:
Prepararea cremei: Se freaca bine 200 gr de zahar cu untul sau margarina, se adauga ouale si nuca macinata. Se amesteca. Separat, se topeste intr-o cratita restul de zahar peste care turnam cind am obtinut caramelul, compozitia de mai sus. Amestecam si lasam pe foc pina se topesc bucatile de caramel ce se formeaza. La sfarsit adaugam esenta de rom. Lasam la racit pentru 30 minute.

Prajitura o asamblam pe un platou sau farfurie rotunda in functie de forma foilor. In cazul meu, pe un platou, am asezat prima foaie de napolitana peste care am turnat crema caramel.

Am nivelat bine si asezat inca o foaie napolitana pe care am presat-o usor. Procedam asa pina cind terminam crema. Eu am folosit numai 4 foi de napolitana, iar prajitura a avut o inaltime medie.

Dam prajitura la frigider pina a doua zi si o acoperim cu un tocator de bucatarie pentru a se presa putin foile sub greutatea tocatorului. Dar, fiti atente sa nu miroasa a ceapa sau usturoi pentru ca sigur prajitura va imprumuta un miros usor. Taiem prajitura a doua zi si o servim cu placere, alaturi de ginduri si sentimente din trecut.
Autor: In bucataria vesela

Prajitura cu mere

Ingrediente:
-1 kg mere
-1 cana gris
-1 cana faina
-1 cana zahar
-200 gr unt
-2 plicuri zahar vanilat
-1 plic praf copt
-200 gr nuca tocata.
-2 lingurite scortisoara
-2 linguri miere (optional)

Mod de preparare:
Merele se spala, se curata de coaja, se dau pe razatoarea mare, se adauga scortisoara si un plicde zahar vanilinat. Intr-un vas, punem cana de faina, cana de zahar si cana de gris, impreuna cu praful de copt si plicul de zahar vanilinat. Le amestecam bine, impartind mai apoi compozitia rezultata, in 2 boluri.

La fel procedam si cu merele, le imartim in 2 parti. Margarina o taiem in 3 parti egale si fiecare parte o taiem in cuburi sau felii mici. Pregatim vasul de yena in care urmeaza a fi coapta prajiturica cu putina margarina si pesmet. Pe toata suprafata vasului asezam 1/3 din margarina taiata cubulete. Continuam cu 1/2 din compozitia de faina+gris+zahar, apoi 1/2 din compozitia de mere.

Peste mere adaugam si cealalta jumatate de compozitie din gris+faina+zahar, inca 1/3 margarina cubulete pe toata suprafata, continuam sa asezam si cealalta jumatate, cantitate de mere. Deasupra merelor asezam si ultima 1/3 de margarina cubulete. Tocam nuca mai mare, presarand-o deasupra merelor. Eu am pus si putina miere deasupra apoi am dat vasul la cuptor pentru 40 minute la foc moderat. Se lasa sa se raceasca, dupa care se portioneaza.
Autor: Danna's blog

Prajitura cu iaurt si piersici

Ingrediente:
300 gr. (44 piscoturi)
150 gr. crema de branza Almette cu smantana
150 gr. zahar pudra
1 esenta de vanilie
200 ml. frisca lichida
500 gr. iaurt cu piersici
2 plicuri gelatina granule
2 borcane cu compot piersici
50 ml. frisca (pentru decor)

Mod de preparare:
Punem gelatina la hidratat in 200 ml zeama de compot. Lasam 10 minute, timp in care pregatim forma in care vom monta prajitura.
Tapetam o forma de chec (a mea 11x36 cm) cu folie alimentara.
Taiem un capat al piscoturilor astfel incat sa fie toate egale si sa nu depaseasca inaltimea fomei de chec. Trecem fiecare piscot prin zeama de compot si le asezam unul langa celalalt pana tapetam marginile formei de chec.
Topim gelatina la foc mic fara sa ajunga la punctul de fierbere (nu mai incheaga).
Crema de branza o amestecam cu zaharul pudra, adaugam apoi esenta de vanilie, iaurtul de piersici, gelatina topita si frisca batuta spuma.
Crema obtinuta o turnam in forma de chec, fara sa acoperim piscoturile.
Din loc in loc am pus jumatati de piersica intregi, care se vor vedea foarte frumos cand vom sectiona prajitura.
Peste crema asezam piscoturi intregi. Lasam prajitura la frigider de seara pana dimineata.
Rasturnam prajitura cu grija in vasul pe care o vom servi.
Decoram cu felii subtiri de piersici din compot si cu putina frisca.
Autor: Patricia Iordache

Prajitura cu nectarine

Ingrediente:
Pentru pandispan
6 oua,
6 linguri de zahar,
6 linguri de faina,
6 linguri de untdelemn
sare,esenta de vanilie,
praf de copt
Pentru caramel
5-6 nectarine,
o jumatate de cana de zahar,
un sfert de pachet de unt

Mod de preparare:
Se unge forma de tort cu untul scos din timp din frigider pentru a se inmuia putin.Nectarinele se spala si se taie felii,dupa care se aranjeaza in forma.Deasupra acestora se adauga o jumatate de cana de zahar.
Se baga la cuptor pentru 15-20 de minute pentru a se inmuia nectarinele si pt a se topi zaharul.
Intre timp se prepara un blat de pandispan.
Se separa ouale,galbenusurile se freaca cu untdelemnul si cu esenta de vanilie(jumatate de fiola) pana cand devin o masa omogena.Albusurile se bat spuma cu un praf de sare pana se ingroasa.

Se adauga apoi zahar putin cate putin(in loc de zahar tos se poate folosi si zahar farin,acesta facand ca blatul sa creasca mai mult si sa fie mai pufos)si se mixeaza pana cand acesta se topeste.
Se pune amestecul de galbenusuri peste spuma de albusuri si se adauga treptat faina amestecata cu jumatate de pliculet de praf de copt. Cand nectarinele s-au inmuiat, se toarna in tava, peste ele, blatul de pandispan. Se mai tine la cuptor inca 20-30 de minute pana se rumeneste.Cand este gata se rastoarna prajitura pe un platou,se lasa la racit dupa care se taie.
Autor: Yannuka

Prajitura Mimoza

Ingrediente:
Pentru foi
500 g faina
200 g unt
100 g zahar praf
1/2 pachet praf de copt (o lingurita)
3 galbenusuri
zahar vanilat,coaja rasa de lamaie
smantana sau iaurt, cat cere aluatul, cam 3 Lg (linguri)
Crema
200 g unt
200 g zahar praf
1 ceasca lapte caldut
4 Lg faina
unt cat o nuca
sucul si coaja rasa de la o lamaie
zahar vanilat
1 borcan gem de visine, macese sau caise (acrisor sa fie)

Mod de preparare:
Se framanta ingredientele pentru foi, dupa care aluatul rezultat se imparte in 4 parti egale. Se intinde fiecare parte cu sucitorul la dimensiunea dorita si foaia se coace pe dosul tavii,pe hartie de copt, rezultand 4 foi. Cuptorul trebuie sa fie incins la inceput,dupa care se lasa focul la mediu spre mic. Timpul de coacere este cam de 15 minute, foaia trebuind sa ramana alba la culoare si nu bronzata. Pentru crema, se freaca untul spuma apoi se adauga zaharul praf. Cele 4 linguri de faina se freaca cu putin lapte rece ptr a obtine o pasta dupa care se adauga in restul de lapte si se fierbe la foc mic, amestecand mereu,pana se leaga crema,adaugandu-se si unt cat o nuca in aceasta crema.dupa care se lasa sa se raceasca.apoi se amesteca cu untul frecat spuma cu zaharul, zahar vanilat,zeama si coaja de la o lamaie. foaie se unge cu jumatate din gem, se pune a doua foaie care se unge cu toata crema ,se pune apoi a 3-a foaie care se unge cu restul de gem si in sfarsit ultima foaie,care se pudreaza cu zahar praf si vanilat. Prajitura astfel construita se lasa pana a 2-a zi, la temperatura camerei, acoperita cu o folie, ca sa se inmoaie foile.
Autor: Panseluta

Prajitura cu morcov

Ingrediente;
1 cana cu morcov ras mic
100 g zahar
100 ml ulei
1oo ml apa minerala
1 lingurita scortisoara
1 lingurita praf de copt
150-170 g faina
1 cana nuci maruntite
coaja rasa de lamaie

Mod de preparare:
O prajitura savuroasa, de post, cu morcov si nuci, o combinatie surprinzatoare care sigur ii va incanta si pe cei mai mofturosi membri ai familiei.

Se amesteca bine zaharul cu uleiul, se adauga apa minerala, morcovul, coaja de lamaie si scortisoara. La final se incorporeaza faina amestecata cu praful de copt. Compozitia obtinuta, care trebuie sa fie moale, ca la chec, se toarna intr-o tava unsa cu ulei si tapetata cu faina. Deasupra se repartizeaza nucile.

Se coace in cuptorul deja incins, timp de 25-30 minute. Se lasa sa se raceasca si se taie dupa preferinta. Se poate servi ca atare, pudrata cu zahar farin, decorata cu ciocolata neagra (de post) sau cu sos de ciocolata (facut din 3 linguri apa, 200 g zahar, 3 linguri cacao si 50 g margarina - fierte pe foc pana se ingroasa).
Autor: Truedelights

Prajitura Desteapta

Ingrediente:
9 oua
250g zahar
un pachet de unt
9 linguri de faina
un pachet de zahar vanilat
1litru de lapte

Mod de preparare:
Untul se taie bucatele si se topeste in cateva linguri de lapte, impreuna cu zaharul, fie la foc foarte mic, fie in bain-marie. Galbenusurile se freaca bine cu zaharul vanilat, se adauga apoi untul si zaharul topite si racite, laptele rece, albusurile batute spuma, plus cele 9 linguri de faina.

Se pune totul intr-o tava unsa si tapetata bine cu faina, se tine la cuptor cca 1 ora, la foc foarte mic si pe pozitia cea mai inalta a cuptorului. Timp de o ora nu se deschide usa pt ca prajitura sa nu se lase. E gata cand trece testul scobitorii.
Autor: blonda m1k

Prajitura cu malai si stafide

Ingrediente:
315 g faina
100 ml lapte
5 oua
240 g malai
165 g unt
275 g zahar
100 g stafide
12 g praf de copt
o lingura zahar vanilat
un praf de sare
un varf cutit bicarbonat

Mod de preparare:
Topiti untul, lasati-l sa se racoreasca putin apoi amestecati-l cu zaharul pana obtineti o pasta omogena. Adaugati ouale si amestecati bine. Intr-un castron separat, amestecati faina, malaiul, praful de copt, bicarbonatul, zaharul vanilat si praful de sare. Cerneti amestecul de faina, adaugati-l peste mix-ul de oua si unt apoi amestecati usor cu o spatula pana ce obtineti o coca moale.
Adaugati laptele amestecand continuu pana ce aluatul devine usor de manevrat si capata o consistenta cremoasa.
La final incorporati stafidele in compozitia obtinuta. Lasati sa se odihneasca cam 30 de minute pentru ca malaiul sa se hidrateze si sa nu se simta in prajitura.
Tapetati o tava termorezistanta cu hartie de copt sau pur si simplu ungeti-o cu putin unt si un strat subtire de faina apoi turnati aluatul de prajitura.
Coaceti in centrul cuptorului la 180C/350F/gaz 4 pentru 35 - 40 de minute sau pana trece testul scobitorii. Lasati sa se raceasca apoi portionati in cuburi de marime potrivita, pudrati cu zahar si gata de servit.
Autor: Gatiticuspor

Prajitura cu ciocolata si nuca (Snickers)

Ingrediente:
Pentru 3 foi turnate, pe rand, in tava de 22/30 cm:
8 albusuri
400 g nuca macinata
300 g zahar
3 linguri cacao
4 linguri faina
1/2 plic praf de copt
Crema
100 g ciocolata cu lapte,de buna calitate
8 galbenusuri
1 ou intreg
250 g unt
3 linguri cacao
250 g zahar
4 linguri cu lapte

Mod de preparare:
Preparare foi: Albusurile le batem spuma tare cu zaharul. Adaugam zaharul in ploaie dupa ce albusurile s-au facut spuma. Faina se amesteca cu nuca macinata, cacao si praful de copt.
Cand albusurile sunt bezea,adaugam incet,prin rasturnare, cate o lingura din amestecul de faina, nuca, praf de copt si cacao. Amestecam cu o paleta sau lingura,nu mixer!
Compozitia pufoasa rezultata o impartim in 3 parti egale si coacem, pe rand, 3 foi in tava tapetata cu hartie de copt.Lasam 15 minute la foc mediu. Ca sa economisim timp, intindem compozitia de foi pe hartii de copt,de marimea tavii si cum o scoatem pe una, o bagam la cuptor pe cealalta.
Pentru crema lipicioasa de ciocolata:
galbenusurile, oul intreg, zaharul, cacao si laptele intr-o craticioara, pe foc mic (10 min) sau bain-marie (20 min) si amestecam continuu, cu telul, pana se incalzeste crema si se ingroasa usor.
Punem ciocolata taiata in cubulete mici si continuam sa amestecam. Dam la o parte de pe foc, lasam putin asa (8 minute max.) si adaugam untul portionat. Amestecam energic. Cand crema este rece, o impartim in 3 parti egale si asamblam prajitura. Foaie, crema, foaie crema, foaie, crema deasupra. Presaram nuci coapte usor la cuptor, uscate sau caramelizate si apoi taiate grosier!
Autor: Adina

Prajitura cremoasa cu branza dulce

Ingrediente:

Blat
150 g margarina
150 g zahar
2 vanilii
4 oua
150 g faina
1 praf de sare
1 plic praf de copt
Crema de branza
6 oua
200 g zahar
2 vanilii
2 plicuri de budinca de vanilie
1 kg de branza dulce
300 g smantana
Decor
fructe din compot
2 plicuri tort gelee transparent

Mod de preparare:

Blat: Mixam margarina tinuta la temperatura camerei cu zaharul,vanilia si sarea pana devine pasta.Adaugam ouale pe rand, amestecand continuu.Turnam usor faina si praful de copt.Compozitia obtinuta o punem intr-o tava de marimea 30/40 cm tapetata cu hartie de copt,la foc mediu pentru 20-25 de minute.Dupa acest timp, scoatem blatul si turnam peste el crema de branza .Dam din nou la cuptor pentru 40 de minute,tot la foc mediu.
Crema: Seaparam galbenusurile de albusuri. Mixam galbenusurile cu zaharul si vanilia pana isi dubleaza volumul.Adaugam praful de budinca,branza si smantana. Albusurile batute tare le incorporez in compozitia de branza cu ajutorul unei palete,cu miscari de sus in jos.Crema trebuie sa aiba volum,sa fie pufoasa.
Decor: Cand prajitura este gata o lasam sa se raceasca si apoi o decoram cu fructe din compot scurse foarte bine. Cu sucul de la compot facem gelul care se toarna peste fructe.

Autor: Adina

Prajitura marmorata cu ricotta, portocale si fulgi de ciocolata

Ingrediente:
250 g branza ricotta
4 oua
300 g faina
1 plic praf de copt
1 praf sare
3 linguri fulgi de ciocolata
coaja rasa de la 1/2 portocala
2 linguri praf de cacao neagra
200 g zahar + 3 linguri zahar
100 ml ulei
100 g iaurt
50 g suc portocale
1/2 lingurita esenta portocale
cateva picaturi esenta vanilie

Mod de preparare:
Mixam 3 oua intregi cu zaharul si un praf de sare. Adaugam uleiul, cate putin, continuand sa mixam, apoi (pe rand) iaurtul, esentele si sucul de portocale.
Incorporam faina amestecata cu praful de copt si fulgii de ciocolata. branza ricotta cu 1 ou si 3 linguri zahar, un praf sare si coaja rasa de portocale.Punem amestecul de branza peste cel cu faina si iaurt, amestecam pana se omogenizeaza, oprim 3 linguri din aluat apoi il turnam intr-o tava tapetata cu hartie de copt (22x22 cm daca o vrem inalta sau 20x28). Cele 3 linguri le amestecam cu cacao apoi le turnam peste primul aluat si amestecam cu un cutit pentru a crea efectul de marmorat. Coacem prajitura in cuptorul preincalzit la 180 grade C in jur de 40 minute sau pana trece testul scobitorii. Cand este gata o scoatem si o lasam sa se raceasca pe un gratar, apoi o putem tapeta cu zahar pudra si o servim.
Autor: Divainbucatarie.ro

Prajitura rasturnata cu portocale caramelizate

Ingrediente pentru 8 portii:
4 portocale medii
5 linguri de miere
200 gr de unt
200 gr zahar brun
200 gr faina alba
2 lingurite praf de copt
80 de gr migdale macinate
4 oua marisoare

Mod de preparare:
Inca o reteta inspirata de cei de la GoodFood. Am ales intr-o seara sa prepar prajitura aceasta cu portocale. Pandispanul merita toate laudele, am de gand sa il folosesc si in alte combnatii de prajituri cu pandispan, foarte gustos, foarte pufos, creste de ti-e frica sa nu-l deochi. Un singur bai as spune ca are prajitura asta si anume faptul ca portocalele trebuie sa fie foarte bine curatate de pielita, lucru pe care, oricat m-am chinuit sa-l duc la bun sfarsit, nu l-am putut "desavarsi". Iar aceasta pielita (amara de altfel), daca nu e indepartata, se amaraste inca si mai rau cand prajitura-i gata. Asa ca, cu prima ocazie, eu una voi incerca sa pun fie mandarine, fie clementine, macar ca experiment. Pana una-alta, aceasta-i reteta lor (am modificat numai timpii de coacere si ici-colo niste gramaje), rescrisa in varianta personala:
Portocalele se curata de coaja si de pielita, apoi se taie rondele. Am folosit o forma cu peretii detasabili (diametrul 22-23 cm), al carei fund l-am acoperit cu hartie de copt si apoi am intins cele 5 linguri de miere. Am asezat pe fundul formei cele mai frumoase rondele, iar restul le-am taiat in bucati mici.
Faina se amesteca cu praful de copt in prealabil, iar apoi intr-un bol, se amesteca toate ingredientele, inclusiv bucatelele de portocale pana la omogenizare. Torni compozitia peste portocalele din forma, o intinzi uniform si o bagi la cuptorul preincalzit la 180 de grade, pe randul din mijloc, pentru 35 de min. Faci testul scobitorii, lasi cateva minute prajitura sa se raceasca in forma, apoi cu grija desprinzi peretii detasabili si muti prajitura pe un platou.
Se poate servi cu inghetata de vanilie ori cu frisca. **Autor:** Dulceata de trandafiri

Prajitura cu ciocolata si nuci "Spargatorul de nuci"

Ingrediente:
230 g nuci (nuci, alune, migdale, fistic)
100 g ciocolata neagra
150 g ciocolata cu lapte
1/2 lingurita rom
150 g unt
200 g faina
1 lingurita praf de copt
1 praf de sare
200 g zahar
1 plic zahar vanilat
3 oua
2 linguri zahar brun
3-4 linguri rase gem caise
Pentru decor:
50 g ciocolata alba
50 g ciocolata cu lapte
2 linguri de lapte
2 lingurite unt

Mod de preparare:
In primul rand dam drumul al cuptor la 180 grade C. Tocam nucile grosolan, apoi batem ouale bine. Intr-un bol amestecam faina, zaharul, zaharul vanilat, praful de copt si un varf cutit de sare. Punem ciocolata la topit impreuna cu untul. Cand s-au topit le luam de pe foc, adaugam romul si amestecam pana se omogenizeaza. Turnam usor ouale peste ciocolata si mixam la viteza mare cat timp efectuam aceasta operatiune. Incorporam apoi faina amestecata cu ingredientele specificate mai sus. Turnam aluatul intr-o forma cu diametrul de 26 cm si acoperim cu amestecul de nuci. Le apasam usor cu o lingura, apoi presaram zaharul brun.Coacem prajitura timp de 20 minute, o scoatem si o acoperim cu un strat subtire de gem de caise si o dam iar la cuptor pana trece proba scobitorii (la mine s-a incapatanat sa se coaca mai greu, in jur de 55 minute in total, desi ar fi trebuit sa fie gata in 45 de minute). Dupa ce o scoatem din cuptor o decoram cu ciocolata alba si ciocolata cu lapte (topite fiecare in parte cu cate o lingura lapte si 1/2 lingurita de unt). Lasam prajitura sa se raceasca apoi o servim.

Autor: Divainbucatarie.ro

Prajitura cu mere si aluat de branza

Ingrediente pentru o tava de 38/28 cm:
Aluat
350 gr branza de vaci putin mai grasa
400 gr faina
1 plic si jumatate de praf de copt
6 linguri de zahar
1 plic zahar vanilat
1 ou
2 linguri de ulei
4-5 linguri de lapte
Umplutura
aprox. 700 gr mere
2 linguri zahar pudra
o lingura rasa cu pesmet
un varf de scortisoara
putina miere si optional 2 linguri de stafide

Mod de preparare:
Reteta de astazi e putin mai speciala pentru ca aluatul este cu branza de vaci. Nu este chiar desertul clasic, fiind destul de satioasa si mai nimerita ca gustare de sine statatoare ori dejun.
Amesteci faina cu praful de copt, zaharul si zaharul vanilat. Adaugi oul, branza scursa de lichid, uleiul, laptele si framanti. La inceput o sa fie o compozitie faramicioasa pe care o asezi pe suprafata de lucru tapetata cu faina si o framanti pana devine un aluat suplu, omogen, elastic. Pui "bila" de aluat direct in tava (tapetata cu hartie de copt) si intinzi cu facaletul foaia de aluat.
Merele le speli, le decojesti si le tai feliute apoi le pui precum tiglele, peste aluat. Peste mere torni in ploaie pesmetul, apoi zaharul amestecat cu scortisoara. Pui la cuptorul preincalzit la 190 de grade cam 50 de minute. Cu 10 minute inainte de terminarea timpului de coacere, scoti prajitura, o ungi cu putina miere si presari stafidele.
Autor: Dulceata de trandafiri

Prajitura cu lamaie si mac

Ingrediente:
1 ou
40 gr zahar
60 gr unt
120 gr faina
1 lingurita praf de copt
1/4 lingurita sare
120 gr smantana mai lichida
coaja rasa de la jumatate de lamaie
2 linguri suc de lamaie
2 linguri lichior de pere
25 gr mac
Decor
50 gr ciocolata alba
1 lingura smantana

Mod de preparare:
Untul la temperatura caemerei il mixam bine cu zaharul, adaugam si oul si mixam pana este complet incorporat. Lamaia o spalam bine cu buretele de sarma si apa calda. Luam jumatate de lamaie, razuim coaja apoi ii stoarcem si sucul. Separat amestecam faina cu sarea, macul si praful de copt. Incorporam usor in amestecul de unt si oua alternativ faina si smantana. Nu mixam mai mult decat trebuie. La final adaugam cosaja rasa de lamaie, sucul de lamaie si lichiorul de pere apoi omogenizam. Preincalzim cuptorul la 170 de grade. Turnam compozitia intr-o forma mica de prajitura, sau in mai multe forme de briose. Eu am folosit o forma mica de inimioara si doua forme de silicon de briose.
Coacem prajitura timp de aproximativ 45-50 de minute. O scoatem din cuptor si-o lasam sa se raceasca in tava. Cand este rece turnam peste ea glazura - ciocolata topita la foc mic impreuna cu smantana - si presaram putin mac deasupra.
Autor: Poliana

Prajitura marmorata cu prune

Ingrediente:
Blat
200 gr unt
4 oua
150 gr zahar pudra
300 gr faina
1 lingurita sare
1 pachet praf copt
2 linguri cacao
150 ml lapte
300 gr prune
Crema
400 gr branza de vaci
150gr smantana grasa
110 gr zahar pudra + 1 lingurita zahar vanilat
75 gr unt
prune pentru decor

Mod de preparare:
Modul de prepararea este unul clasic, si trebuie sa incepem cu untul (moale neaparat) si cu zaharul. Am folosit zahar pudra de data aceasta ca sa-mi fac viata mai usoara, si sa reduc timpul de mixare a zaharului cu untul.
Dupa ce am mixat untul cu zaharul adaugam galbenusurile cate unul pe rand si mixam bine dupa fiecare. Adaugam faina cernuta impreuna cu praful de copt, alternand cu laptele, si mixam la viteza mica. Albusurile le batem spuma tare cu un praf de sare, apoi le incorporam usor in compozitie. Compozitia o impartim in doua parti, cat de cat egale sa fie. Ok, asadar intr-o parte adaugam cele doua linguri de cacao si amestecam usor. Tapetam o tava patrata de 24/24cm cu hartie de copt si turnam partea maro. Peste ea punem cu grija partea alba si nivelam.
Prunele le taiem in sferturi si le 'infigem' in tava din loc in loc. Dam la cuptor la 170 de grade pentru 25-30 de minute, vedeti voi in functie de cum se umfla/rumeneste/miroase in bucatarie. Cand e gata o scoatem pe un gratar la racit.
Pentru crema punem toate ingredientele la blender si le mixam bine, nu are rost sa ne complicam si sa le luam pe rand pentru ca ne-am complica inutil. Crema o intindem peste prajitura racita, o portionam si punem cate o jumatate de pruna in varful fiecarei felii. Autor: Poliana

Prajitura cu foi de napolitana si nuca

Ingrediente:
400 gr zahar
4 galbenusuri
200 gr unt sau margarina
250 gr nuca macinata
5 foi de napolitana
esenta de rom

Mod de preparare:
Intr-o cratita cu fundul mai gros, ardem 200 gr de zahar. Cand este complet topit si ajunge la culoarea caramelului, adaugam nuca macinata si mai tinem putin pe foc.
Adaugam margarina taiata cubulete si dupa ce s-a topit, adaugam galbenusurile pe care le-am frecat in prealabil cu restul de zahar.
Mai lasam pe foc putin, atat cat compozitia clocoteste de cateva ori, apoi o dam deoparte si adaugam esenta de rom. Toate operatiunile se fac amestecand incontinuu in compozitie, altfel riscam sa se lipeasca si sa se arda. Nu o lasam sa se raceasca prea mult (riscam sa se intareasca si sa nu o mai putem intinde) si incepem sa umplem foile de napolitana.
Punem prima foaie de napolitana intr-o tava si intindem peste ea un sfert din compozitia cu nuca. Asezam peste compozitie urmatoarea foaie de napolitana si peste ea inca un sfert de compozitie, si tot asa pana terminam toate foile. Deasupra punem ultima foaie, acoperim cu o coala alba si asezam un fund de lemn, ca sa presam prajitura.
O lasam sa se raceasca si sa se intareasca cateva ore sau o noapte, apoi o taiem portii mici si o servim.
Autor: Licuta Marin

Prajitura Lamaita

Ingrediente:
Foi: 2 oua
8 linguri zahar pudra
3 linguri margarina
200 ml lapte,1 lingura bicarbonat de sodiu
600 gr faina
Crema: 900 ml lapte
10 linguri faina
10 linguri lapte
sucul de la 2 lamai
250 gr unt
Sirop: 100-150 ml apa calduta
2 lingurite zahar pudra
1 lingurita esenta vanilie
Glazura: 150 gr ciocolata neagra
7 linguri frisca lichida
Glazura alba: 50 gr ciocolata alba
2 linguri frisca lichida

Mod de preparare:
Foi: intr-un bol frecam ouale cu zaharul, adaugam margarina apoi bicarbonatul stins cu putin lapte. Treptat incorporam laptele caldut si faina ametescand pana putem cu lingura de lemn apoi cand aluatul capata consistenta, rasturnam pe masa de lucru tapetata cu faina si framantam pana incorporam toata faina. Impartim aluatul in 4 parti egale. Ungem dosul unei tavi cu putin ulei, asezam aluatul si il intindem cu sucitorul. Coacem foile pe rand in cuptorul preincalzit la 175 de grade timp de 10-12 minute. Asezam foile coapte pe hartie de copt, punem si intre ele hartie de copt pt a nu se lipi cat sunt calde.
Crema: Intr-o cratita punem cele 10 linguri de faina, 10 linguri zahar, zeama de la lamai, si adaugam treptat laptele rece amestecand sa nu se formeze cocoloase. Punem vasul pe foc mic si amestecam pana se ingroasa ca o budinca. Luam de pe foc si lasam sa se raceasca usor. Adaugam untul si mixam sa se omogenizeze.
Asamblare: Asezam prima foaie pe un platou, cu o pensula o insiropam si o ungem cu o parte din crema. Asezam a doua foaie si procedam la fel, urmeaza a treia foaie si iar sirop si crema si deasupra vine a 4-a foaie pe care doar o insiropam usor.
Glazura: Topim pe baie de aburi ciocolata neagra impreuna cu frisca lichida si o turnam peste

ultima foaie niveland cu un cutit. Pregatim la fel si glazura alba pe care o punem intr-o punguta, o gaurim la una din capete si trasam peste glazura neagra dungi. Cu o scobitoare tragem de la un capat la altul peste glazura alba. Dam prajitura la rece pana a doua zi pentru a se intari crema si a se inmuia foile.

Prajitura cu cirese si migdale

Ingrediente:
6 oua
280g zahar
200g faina
Zeama si coaja de la o lamaie
2 plicuri zahar vanilat
Un plic praf de copt
O esenta vanilie
700g cirese (pot fi si alte fructe din compot)
100g zahar
2 esente de rom
Un galbenus de ou
Fulgi de migdale

Mod de preparare:
Amestecati fructele fara samburi cu 100g zahar si esentele de rom (optional puteti pune 50ml rom), lasati la macerat o ora. Pentru aluat, separati ouale. Galbenusurile se dau la mixer cu zaharul, zaharul vanilat, coaja si sucul de lamaie, esenta de vanilie, pana se topeste zaharul si devine cremos si alb. Separat se bat albusurile pana devin batoase, apoi se amesteca cu galbenusurile usor, cu o spatula pana sunt incorporate total. Faina si praful de copt se adauga in ploaie, amestecand incet pana se omogenizeaza. Turnati in compozitie ciresele cu suc cu tot (eu nu l-am pus), omogenizati bine si turnati intr-o tava de 30x50 destul de inalta, altfel, daca nu aveti, puteti pune in doua tavi cum am facut eu. Tava o tapetati cu unt si faina. Dati la cuptorul preincins la 160grade pentru 20-30 de minute, pana este aproape gata, facand testul cu scobitoarea. Scoateti din cuptor si ungeti cu un galbenus de ou bine batut apoi presarati cu fulgi de migdale si mai lasati la cuptor 5-10 minute pana prajitura este gata. Taiati-o dupa ce este complet racita.

Autor: Eileen

Ciocolata de casa

Ingrediente:
300 gr zahar
125 ml apa
300 gr lapte praf
50 gr cacao
150 gr unt
100 gr alune de padure prajite
esenta de migadale sau rom

Mod de preparare:
Punem zaharul cu apa intr-o cratita cu fundul mai gros si fierbem pana devine un sirop gros putin mai subtire decat mierea.
Adaugam cacao, mai dam in cateva clocote dupa care oprim focul, adaugam untul si amestecam bine pana se incorporeaza complet.
Adaugam esenta de migdale si treptat laptele praf. Amestecam bine cu telul pana se omogenizeaza.
Ungem cu unt un vas Yena de dimensiuni aproximative 28x18 cm si apoi turnam compozitia netezand-o cu o spatula.
Infingem in ciocolata alunele de padure, netezind apoi cu spatula, acoperim vasul cu o folie si dam la rece pentru cateva ore.Taiem patratele si servim.
Autor: Licuta Marin

Tartă cu mere

Ingrediente:
Pentru aluat:
260 g făină
100 g zahăr
170 g unt
un praf de sare
2 gălbenușuri + 3 linguri de apă
Pentru umplutură:
1 kg mere
100 g zahăr
100 ml apă
o lingură scrorțișoară
o lingură făină

Mod de preparare:
Facem o coca din faina, zaharul și untul taiat bucațele. Framantam in așa fel incat sa se formeze o textura ca și cea a pesmetului. Apoi adaugam galbenușurile amestecate cu apa (3 linguri) și framantam aluatul cu mana pana cand se omogenizeaza compoziția. Acoperim aluatul și il punem la rece pentru 20 min. (este important ca alutaul sa stea la rece inainte de a fi modelat). Intre timp, curațam merele și le taim cubulețe mai micuțe. Punem zaharul la caramelizat și stingem cu 100 ml apa, apoi adaugam merele și le lasam pana cand sunt destul de moi. La final adaugam scorțișoarași faina și luam de pe foc. (Este de preferat sa fie reci atunci cand le punem peste aluat). Dupa ce scoatem aluatul de la rece așteptam 10 minute inainte sa il intindem. Il imparțim in 3 parți egale, folosind 2 parți pentru aluatul care vine pus in tava, iar restul pentru fașiile de pe deasupra. Pregatim o tava rotunda cu diametrul de aprox. 22 cm și incepem sa intindem foaia de aluat astfel incat sa formeze un disc, puțin mai mare decat dimensiunea tavii, aprox. de 27 cm. Așezam aluatul in tava astfel incat acesta sa acopere și pereții tavii, taiem surplusul de aluat și așezam merele in interior. Din aluatul care a ramas intindem inca o foaie rotunda, apoi taiem fașii de aluat și acoperim fructele dintr-un capat in altul. Inainte de o baga in cuptor se amesteca un albuș cu o lingura de apa și cu o pensula ungem fașiile de aluat. Incalzim cuptorul la 180 grade C, apoi punem tarta inauntru. Lasam la cuptor 20-30 min. pana cand tarta este bine coapta pe deasupra. **Autor:** Liliana Malai

Prajitura cu capsuni

Ingrediente:
3 oua
300 gr iaurt gras
300 gr zahar
300 gr capsuni
400 gr faina
170 mi ulei
30 gr fulgi migdale
2 lingurite praf de copt
un praf de sare
esenta de vanilie

Mod de preparare:
Se bat ouale cu zaharul pana devin cremoase.
Se adauga iaurtul, apoi uleiul, vanilia si la urma faina amestecata cu praful de copt si sarea. unge o tava (25cmx35cm) cu putin unt si se tapeteaza cu faina sau direct cu hartie de copt.
Se rastoarna compozitia in tava. Peste ea se aseaza capsunile taiate sau intregi (eu le-am taiat pentru ca erau foarte mari). La urma se pune peste capsuni fulgii de migdale.
Se da la cuptor la foc potrivit 40-45 de minute.Facem testul cu scobitoarea.
Cand este gata scoatem tava si lasam sa se raceasca. Taiem prajitura dupa o forma dorita si pudram cu zahar.
Autor: Licuta Marin

Ciocolata raw

Ingrediente:
3-4 linguri ulei de palmier/avocado
3-4 picaturi esenta pura de vanilie
3 picaturi sau dupa gust
extract de stevie sau nectar de agave
miere
3-4 Lg cacao sau carob
3-4 Lg apa (opt.)

Mod de preparare:
Totul se amesteca cu o furculita pana la omogenizare.
Se poate face o glazura mai groasa care va fi buna de ornat, sau se poate consuma mai lichida. De asemenea se poate pune in forme mici de cuburi de gheata unse cu putin ulei de masline. Ce poate fi mai usor de atat? Se introduc la congelator pana se vor intari.
*Uleiul de palmier va ajuta ciocolata sa se lege si sa dea gustul acela cremos specific. Il puteti gasi la orice supermarket in sticle de 1,5 l sau 3 l, care se va putea pastra la rece in jur de 6 luni-1 an. Este in stare solida dar se poate topi daca se tine recipientul intr-o oala cu apa calda, nu neaparat fierbinte.
Autor: Ligia Pop

Tort de caise fara foc, cu glazura de ciocolata

Ingrediente:

Blat

2 cani migdale crude macinate
inmuiate cateva ore
2 Lg miere sau dupa gust
2 Lg cafea cereale (opt.)
2 curmale (opt.)
2-3 picaturi esenta vanilie
3-5 linguri apa

Umplutura

2 cani caise
miere dupa gust
cateva picaturi esenta vanilie si rom
5 Lg nuca de cocos si apa de cocos*

Ciocolata

3 Lg cacao
3 Lg miere
2 picaturi vanilie
1 avocado

Mod de preparare:

*Daca adaugati interiorul de la nuca de cocos (2-3 lei/buc) cat si apa, va fi foarte delicat si apropiat de inghetata. Blatul se mixeaza in robot de bucatarie, pana devine lipicios.Compozitia se preseaza intr-o forma rotunda, tapetata cu folie de plastic culinara.

Umplutura se prepara in blender, se adauga peste blat, si se da la congelator pentru o ora, sau pana se intareste putin.Ciocolata de asemenea, se prepara foarte simplu prin amestecare si se orneaza tortul, dupa scoterea de la congelator.

Se orneaza dupa preferinta.

Autor: Ligia Pop

Tort de ciocolata si menta

Ingrediente:

1 legătură frunze de mentă (uscata sau proaspata)
2 Lg ulei de palmier sau avocado
4-5 Lg miere
3-4 Lg cacao sau carob
1 cană caju sau migdale (inmuiate inainte pentru 1 h)
¼ cană apă
Pentru ornat
un kiwi si o capsuna
5 flori levantica (opt.)
5 Lg nuca de cocos

Mod de preparare:

Daca aveti un blender cu puterea de peste 1000W atunci compozitia va iesi cremoasa si fara bucatele de nuci. Daca nu, puteti sa macinati migdale sau caju-ul in prealabil si faina rezultata se va lasa la inmuiat pentru 15 minute. Cu grija se strecoara cu ajutorul unui tifon sau punga speciala, si se adauga in blender alaturi de celelalte ingrediente.

Toate ingredientele cu excepția ultimelor trei, se amesteca in blender pana la omogenizare.

Compozitia va fi moale insa nu este nici o problema deoarece o veti lasa la congelator sa se intareasca.

Se toarna compoziția rezultata intr-un inel culinar care se va introduce la congelator pentru o ora, sau pana la intarire parțiala. Inainte de servire, se va lasa in jur la 10 minute la temperatura camerei. Este un tort extraordinar de cremos, fin si delicios atat in zilele de iarna, dar si racoros in zilele de vara.

Autor: Ligia Pop

Tarte cu ricotta si smochine

Ingrediente:
Pentru aluat:
- 250 g făină
- 125 g unt rece tăiat cubulețe
- 100 g zahăr fin
- 1 ou
- un vârf de cuțit de sare
- 1 linguriță praf de copt
- coaja rasă de la o lămâie

Pentru dulceață de smochine:
- 4 smochine
- o lingură de zahăr
- 20 unt
- câteva picături de coniac

Pentru topping:
- 250 g ricotta
- 100 g zahăr fin
- 1 gălbenuş de ou

Mod de preparare:
Pentru prepararea blatului punem toate ingredientele in vasul robotului de bucatarie la care se ataseaza cutitul. In 2 - 3 minute amestecul este omogenizat, gata pentru a fi pus intr-o folie alimentara si dat la frigider pentru o ora. Smochinele se spala, se sterg, se indeparteaza coditele apoi se taie felii. Se pun intr-o craticioara, se adauga putin coniac si se pun la fiert 1 - 2 minute. Se adauga zaharul, se mai fierbe pana se topeste acesta apoi se adauga untul. Vasul se pune la rece. Dupa racire, cu ajutorul blenderului, mixam smochinele pentru a obtine dulceata. Eu am preferat sa prepar dulceata putin mai groasa, dar daca o vreti mai subtire adaugati la inceputul prepararii 50 ml apa. Pe o planseta intindem aluatul la o grosime de 1/2 cm si taiem cercuri putin mai mari decat formele de tarte. Aluatul este suficient pentru 6 tarte. Se intinde aluat in fiecare forma unsa cu unt si tapetata cu faina. Surplusul de pe margini se taie cu un cutit.In fiecare forma se adauga cate 2 linguri dulceata de smochine si cate 2 - 3 linguri crema de ricotta obtinuta prin frecarea branzei ricotta cu zahar si galbenus de ou. Formele cu tarte se pun in cuptorul incalzit la 180 grade C si se coc aproximativ 20 minute. Se scot din cuptor si dupa racire se pudreaza cu zahar pudra.

Autor: Adriana Gherman